

Schnelles Osterlamm

Ein klassisches Rezept für Ostern: Auch wenn mal wenig Zeit ist, darf ein schnelles Osterlamm nicht fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
160 g	Mehl (glattes)
160 g	Stärkemehl
100 g	Butterschmalz (flüssig)
1 Handvoll	Mehl (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für ein schnelles Osterlamm den Backofen auf 220°C vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, geriebener Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Das Mehl und

Stärkemehl hineinsieben und alles gut verrühren.

2. Butterschmalz (alternativ: Öl) unterrühren und den Teig in eine Osterlamm-Form füllen. Etwa 10 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Mit Zucker bestreuen und servieren.

Tipp

Besonders schön sieht es aus, das schnelle Osterlamm inmitten von bunt gefärbten Ostereiern anzurichten.